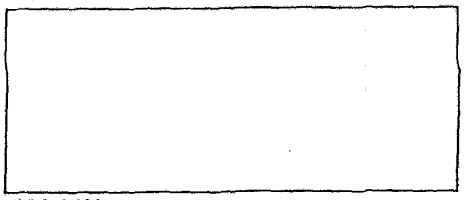
# ISTRUZIONI PER L'USO
# OPERATING INSTRUCTIONS
# MODE D'EMPLOI
# BEDIENUNGSANLEITUNG
# GBRUIKSAANWIJZING
# BRUGERVEJLEDNING
# INSTRUCCIONES DE USO
# INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
# ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



Code 252.223.30N

**PLANS DE CUISSON**
**CUISINIERES AVEC FOUR A GAZ**

CE 0049

MOD. PCGM 70
PCGM 110
CFGM 70
CFGM 110

FR - CAT. II 2E +3+

# SOMMAIRE


**1.** **Avertissements**

**2.** **Conformité aux Directives "CEE"**
2.1 Conformité aux Directives "CEE" pour appareillages à gaz

**3.** **Schémas d'installation**

**4.** **Tableau données techniques**
4.1 Caractéristiques des gaz
**5.**
**6.** **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIE'**
6.1 Installation de l'appareillage
6.2 Normes réglementaires, règles techniques et générales
6.3 Évacuation des fumées pour les appareils de type "A"
6.4 Contrôle des pertes de gaz

**7.** **Entretien**
7.1 Transformation pour un fonctionnement avec d'autres gaz – Brûleurs top
7.1.1 Remplacement de pièces détachées brûleurs top
7.2 Transformation pour un fonctionnement avec d'autres gaz – Four cuisinères à gaz
7.2.1 Remplacement de pièces détachées four
7.2.2 Remplacement brûleur four

**8.** **INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE**
8.1 Allumage et extinction des brûleurs Feux Ouverts
8.2 Allumage et extinction du brûleur Four
8.3 Entretien et nettoyage

**9** **Éclatés des parties fonctionnelles**
9.1 Brûleurs "C" et "D" avec allumage piézo-électrique
9.2 Brûleur "F" = 5 kW (four GN 2/1)

**Ces appareils sont destinés à la cuisson d'aliments et doivent être utilisées exclusivement par un personnel qualifié dans le respect des instructions figurant dans le présent manuel.**

## 1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

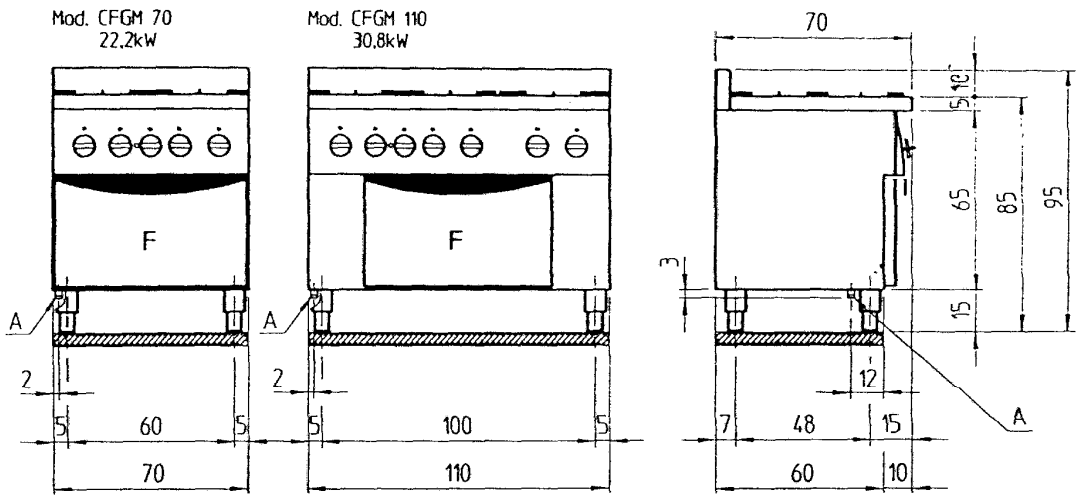
Le non-respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

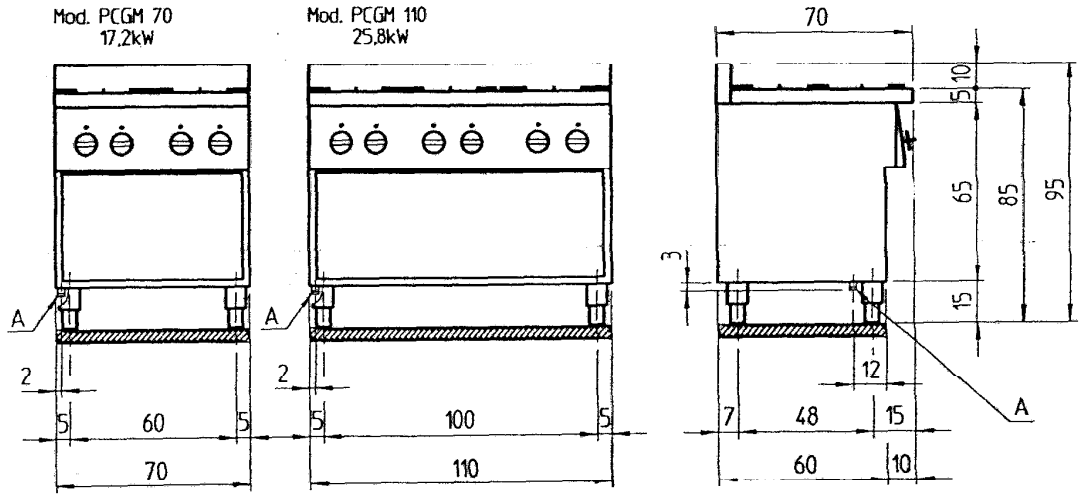
## 2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"

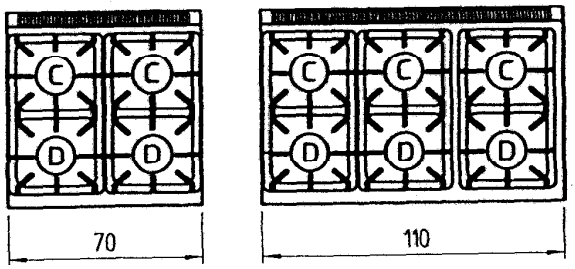
### 2.1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", les essais effectués étant conformes à la norme: "Exigences essentielles Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

| SCHEMA DI INSTALLAZIONE<br>SCHEMA D'INSTALLATION<br>INSTALLATIONSPLAN<br>INSTALLATION DIAGRAM | MOD. PCGM 70<br>PCGM 110<br>CFGM 70<br>CFGM 110 | CODICE<br>255.411.00<br>DATA 24-03-2003 |
|---|---|---|




Tipo di apporecchi A :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AT | 2H3B/P | BE | 2E+3+ | DE | 2ELL3B/P |
| DK | 2H3B/P | ES | 2H3+ | FI | 2H3B/P |
| FR | 2E+3+ | GB | 2H3+ | GR | 3+ |
| IE | 2H3+ | IT | 2H3+ | LU | 2E3B/P |
| NL | 2L3B/P | NO | 3B/P | PT | 2H3+ |
| SE | 2H3B/P | CH | 2H3B/P | | |
| | | CH | 2H3+ | | |

BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS

C = 3,6 kW
D = 5 kW
F = 5 kW

NOTA: BRUCIATORI DA 3,6 kW E DA 5 kW SONO IDENTICI. LA POTENZA VIENE DIFFERENZIATA TRAMITE L'APPLICAZIONE DI UGELLI DI DIVERSO DIAMETRO E CON L'EVENTUALE DIVERSO POSIZIONAMENTO DELLE BOCCOLE DI REGOLAZIONE ARIA (VEDI TABELLA DATI TECNICI)

A = Attacco gas 1/2 "G conico
Arrivée gaz 1/2 "G
Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999
Gas inlet 1/2 "G
} ISO 7-1
Pour France Denemark
Arrivée gaz 1/2 "G ISO 228-1

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 05-03-2003

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

DATI TARGA _ DONNEES TECHNIQUES

CUCINE A GAS E MISTE - CUISINIERE PROFESSONNELLE
TUTTAPIASTRA A GAS - CUISINIERE COUP DE FEU

MARCHIATURA _ MARQUAGE "AFNOR" N° CE-E5080

CE

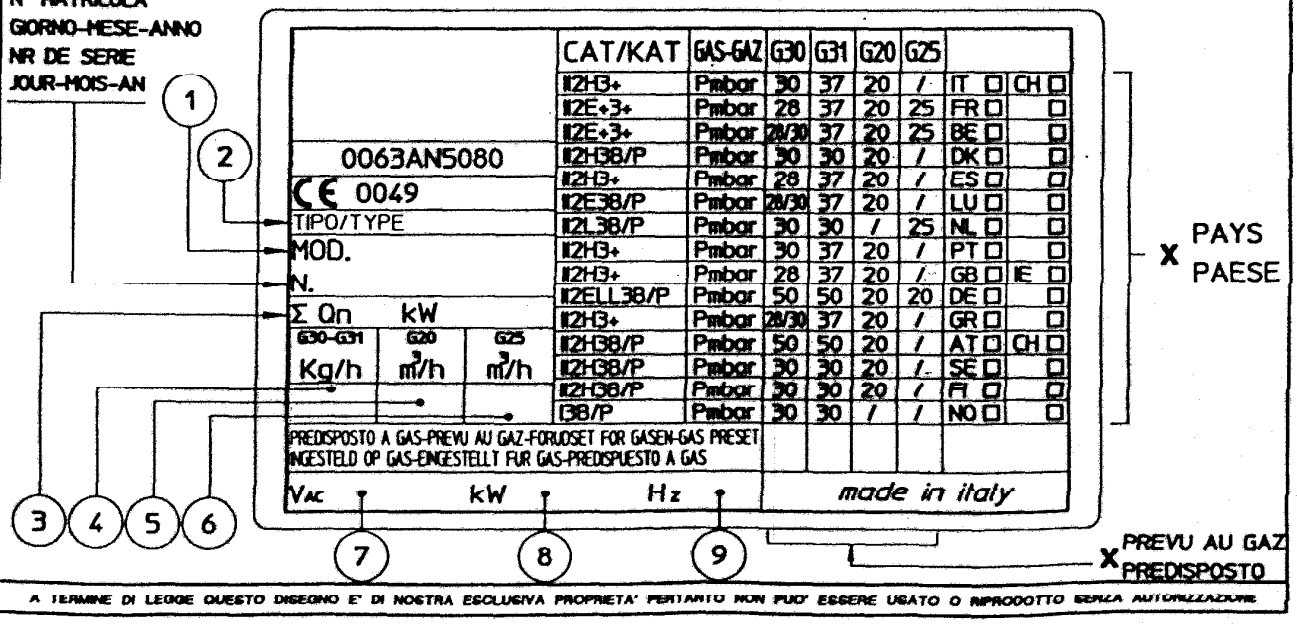
CODICE 254.255.00

DATA 07-04-00 | N° FOGLIO 1/1

| (1) MODELLO | (2) TYPE | (3) Σ Qn kW | (4) G30 G31 kg/h | (5) G20 m³/h | (6) G25 m³/h | (7) VAC | (8) kW | (9) Hz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 65/40 PCG | A | 8,6 | 0,668 | 0,91 | 1,059 | - | - | - |
| PCG/40A | A | 8,6 | 0,668 | 0,91 | 1,059 | - | - | - |
| 65/70 PCG | A | 17,2 | 1,336 | 1,82 | 2,118 | - | - | - |
| PCG/70A | A | 17,2 | 1,336 | 1,82 | 2,118 | - | - | - |
| CFG/70A | A | 22,2 | 1,725 | 2,349 | 2,734 | - | - | - |
| 65/70 CFG | A | 22,2 | 1,725 | 2,349 | 2,734 | - | - | - |
| CFG/110A | A | 30,8 | 2,392 | 3,259 | 3,793 | - | - | - |
| 65/110 CFG | A | 30,8 | 2,392 | 3,259 | 3,793 | - | - | - |
| CFGE/70A | A | 17,2 | 1,336 | 1,82 | 2,118 | 400+3N~ | 3,96 | 50 |
| 65/70 CFGE | A | 17,2 | 1,336 | 1,82 | 2,118 | 400+3N~ | 3,96 | 50 |
| CFGE/110A | A | 25,8 | 2,005 | 2,73 | 3,177 | 400+3N~ | 3,96 | 50 |
| 65/110 CFGE | A | 25,8 | 2,005 | 2,73 | 3,177 | 400+3N~ | 3,96 | 50 |
| 65/70 TPG | A | 8,2 | 0,637 | 0,868 | 1,01 | - | - | - |
| TPG/70A | A | 8,2 | 0,637 | 0,868 | 1,01 | - | - | - |
| TPFG/70A | A/B | 13,2 | 1,026 | 1,397 | 1,626 | - | - | - |
| 65/70 TPFG | A/B | 13,2 | 1,026 | 1,397 | 1,626 | - | - | - |
| TPFG/110A | A/B | 21,8 | 1,694 | 2,307 | 2,685 | - | - | - |
| 65/110 TPFG | A/B | 21,8 | 1,694 | 2,307 | 2,685 | - | - | - |
| CEG 70 | A | 17,2 | 1,336 | 1,82 | 2,118 | - | - | - |
| CEG 110 | A | 25,8 | 2,005 | 2,73 | 3,177 | - | - | - |
| PCGM 70 | A | 17,2 | 1,336 | 1,82 | 2,118 | - | - | - |
| PCGM 110 | A | 25,8 | 2,005 | 2,73 | 3,177 | - | - | - |
| CFGM 70 | A | 22,2 | 1,725 | 2,349 | 2,734 | - | - | - |
| CFGM 110 | A | 30,8 | 2,392 | 3,259 | 3,793 | - | - | - |

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 19-09-1995

N° MATRICOLA
GIORNO-MESE-ANNO
NR DE SERIE
JOUR-MOIS-AN




| CAT/KAT | GAS-GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| II2H3+ | Pmbar | 30 | 37 | 20 | / | IT ☐ | CH ☐ |
| II2E+3+ | Pmbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR ☐ | ☐ |
| II2E+3+ | Pmbar | 28/30 | 37 | 20 | 25 | BE ☐ | ☐ |
| II2H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | 20 | / | DK ☐ | ☐ |
| II2H3+ | Pmbar | 28 | 37 | 20 | / | ES ☐ | ☐ |
| II2E3B/P | Pmbar | 28/30 | 37 | 20 | / | LU ☐ | ☐ |
| II2L3B/P | Pmbar | 30 | 30 | / | 25 | NL ☐ | ☐ |
| II2H3+ | Pmbar | 30 | 37 | 20 | / | PT ☐ | ☐ |
| II2H3+ | Pmbar | 28 | 37 | 20 | / | GB ☐ | IE ☐ |
| II2ELL3B/P | Pmbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE ☐ | ☐ |
| II2H3+ | Pmbar | 28/30 | 37 | 20 | / | GR ☐ | ☐ |
| II2H3B/P | Pmbar | 50 | 50 | 20 | / | AT ☐ | CH ☐ |
| II2H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | 20 | / | SE ☐ | ☐ |
| II2H3B/P | Pmbar | 30 | 30 | 20 | / | FI ☐ | ☐ |
| I3B/P | Pmbar | 30 | 30 | / | / | NO ☐ | ☐ |

X PAYS PAESE

X PREVU AU GAZ PREDISPOSTO

A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

## 4. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON– CUSINIÈRES AVEC FOUR

| MODÈLES | BRÛLEURS PLAN DE CUISSON N° x kW | | | BRÛLEURS FOUR N° x kW | | PUISSANCE TOTALE kW | | CONSOMMATION TOTALE | | DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | G.P.L. G30-31 30/37mbar | GAZ NATUREL G20 20mbar | G.P.L. G30-31 30/37mbar | GAZ NATUREL G20 20mbar |
| | N° | MAXI | MINI | MAXI | MINI | MAXI | MINI | kg/h | m3/h | | |
| PCGM 70 | 2 x<br>2 x | 3,6<br>5,0 | 0,7<br>1,4 | - | - | 17,2 | 4,2 | 2 x 0,583<br>2 x 0,583<br>1,336 | 2 x 0,794<br>2 x 0,794<br>1,82 | 97<br>113 | 142<br>175 |
| PCGM 110 | 3 x<br>3 x | 3,6<br>5,0 | 0,7<br>1,4 | - | - | 25,8 | 6,3 | 3 x 0,583<br>3 x 0,583<br>2,005 | 3 x 0,794<br>3 x 0,794<br>2,73 | 97<br>113 | 142<br>175 |
| CFGM 70 | 2 x<br>2 x | 3,6<br>5,0 | 0,7<br>1,4 | 5 | 1,05 | 22,2 | 5,25 | 2 x 0,583<br>2 x 0,583<br>0,388<br>1,725 | 2 x 0,794<br>2 x 0,794<br>0,529<br>2,349 | 97<br>113<br>120 | 142<br>175<br>180 |
| CFGM 110 | 3 x<br>3 x | 3,6<br>5,0 | 0,7<br>1,4 | 5 | 1,05 | 30,8 | 7,35 | 3 x 0,583<br>3 x 0,583<br>0,388<br>2,392 | 3 x 0,794<br>3 x 0,794<br>0,529<br>3,259 | 97<br>113<br>120 | 142<br>175<br>180 |
| BY – PASS BRÛLEUR "C" 3,6 kW<br>" "D" 5 kW<br>" FOUR | | | | | | | | | | 60<br>60<br>55 | REGL.<br>REGL.<br>REGL. |
| POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 3,6 kW<br>" " 5,0 kW<br>" POUR FOUR | | | | | | | | A mm | | 3<br>OUVERTE<br>0 | 2<br>2<br>0 |

CES VALEURS SONT À TITRE INDICATIF, LA FLAMME DOIT TOUJOURS ÊTRE RÉGULIÈRE

### 4.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants:

| TYPE DE GAZ | POUVOIR CALORIFIQUE INF. (PCI) | PRESSION D'ALIMENTATION mbar | (mm) |
|---|---|---|---|
| G20 (gaz naturel)CH4 | 9.45 kW m³/h | 20 | 200 |
| G30 (butane)C4H10 | 2.68 kW/kg | 30 | 300 |
| G31 (propane)C3H8 | 12.87 kW/kg | 37 | 370 |
| G25 (G20L-DE) | 8.12 kW m³/h | 20 | 200 |
| G25 (aardgaz NL) | 8.12 kW m³/h | 25 | 250 |

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

## 6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### 6.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Sortir l'appareil de son emballage et le positionner sous une hotte d'aspiration.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué à l'aide de tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.

### 6.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Normes UNI-CIG 8723, circulaire M.I. n° 68 du 25/11/69 et variantes.
- Normes pour la prévention des accidents.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Vérificer que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 $m^3/h$ d'air pour chaque kW de puissance installée.

### 6.3 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des rpoduits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.
Les fumées doivent s'évacuer à travers des hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.
Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

### 6.4 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon, en cas de pertes des bulles se formeront.
Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.
Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

## 7. ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien.
Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

**N.B.**: le constructeur décline toute responsabilité pour les endommagements directs ou indirects dus à une mauvaise installation, à un mauvais entretien, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation et au non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations à gaz.

### 7.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ-BRÛLEURS TOP

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage).
Pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz procéder de la façon suivante:

1. La transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
2. les injecteurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.
3. Remplacement des injecteurs brûleurs– (fig.1):
   enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac de recueil (2) remplacer l'injecteur.
   Ouvrir complètement les bagues de réglage d'air (4) à la distance prévue sur le tableau des Données Techniques en fonction du type de gaz (fig. 3)
4. Réglage du minimum – (fig. 1):
   enlever les manettes (8) des robinets, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) des robinets (6) jusqu'à obtenir le minimum désiré.
5. Pression d'alimentation:
   elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau données techniques). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
   Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

#### 7.1.1 Remplacement de pièces détachées des brûleurs top

- Robinet de sécurité (6): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les tuyaux de raccordement (13) et les raccords (14) de la rampe, dévisser le thermocouple (15) remplacer le robinet.

- Thermocouple (15): dévisser le raccord du robinet (6), dévisser les écrous de fixation à l'équerre de support du thermocouple (16), remplacer le thermocouple.

- Bougie d'allumage (17): retirer le câble de raccordement bougie (18), enlever le ressort de retenue (20), enlever la bougie.

- Allumeur piézo-électrique (19): enlever le tableau de commande (12), retirer le câble de raccordement bougie (18), enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.

## 7.2 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ– FOUR CUISINIÈRES À GAZ

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).
Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

1. la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
2. les injecteurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.
3. Remplacement du brûleur du four– (fig.7):
   ouvrir la porte du four, enlever la sole (4), remplacer l'injecteur (17). Positionner la bague de réglage d'air selon ce qui est indiqué sur le tableau des données techniques quota A =..... en fonction du type de gaz (fig.7).
4. Réglage du minimum du brûleur du four:
   la flamme du brûleur fonctionnant au minimum doit être stable même après de brusques mouvements de la manette de la position maximum à la position minimum.
   Le thermocouple doit être chauffé par la flamme du brûleur au minimum sans que celui-ci s'éteigne (voir fig. 6). Pour régler le minimum, visser ou dévisser la vis de réglage (5) présente sur le robinet thermostatique (6): en la dévissant le minimum augmente, en la vissant il diminue.
   Pour fonctionner au GPL, visser la vis (6) à fond jusqu'à l'arrêt.
5. Pression d'alimentation:
   elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).
   Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
   Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

### 7.2.1 Remplacement de pièces détachées du four (fig. 4)

- Robinet thermostatique (6):
  enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les raccords d'entrée (14) et de sortie (7), dévisser le thermocouple (15), retirer la boule du robinet thermostatique présent à l'intérieur du four, sur le support (23) remplacer le robinet et remonter le tout.

- Thermocouple (15):
  Enlever la sole du four (4) et le pare-flammes du brûleur (24). Dévisser le thermocouple du support et du robinet thermostatique et le remplacer. Le replacer comme sur fig. 6.

- Bougie d'allumage (25):
  Enlever la sole du four (4) et le pare-flammes du brûleur (24). Dévisser la bougie et la remplacer. La replacer en vérifiant que le brûleur soit bien allumé.

- Allumeur piézo-électrique (19):
  retirer le câble de haute tension (18) de l'allumeur, dévisser l'écrou de fixation au tableau de commande, remplacer le piézo-électrique.

### 7.2.2 Remplacement du brûleur four

Enlever la sole du four (4), enlever le pare-flammes du brûleur (24), dévisser l'écrou (18) de fixation du porte-injecteur (20), dévisser les écrous de raccordement thermocouple et bougie, dévisser les vis de fixation du brûleur au fond.
Remplacer le brûleur et remonter le tout.

N.B.: après chaque remplacement ou réparation contrôler le bon fonctionnement des pièces remplacées et pourvoir à la mise au point de celles-ci.
Contrôler les tenues sur les raccords de gaz avec de l'eau et du savon, ne jamais utiliser de flammes libres.

## 8. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

### 8.1 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS – FEUX OUVERTS (Fig.1)

Allumage du brûleur:
Pousser sur la manette sur la position ● et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum 🔥 (symbole grand). Appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique et le brûleur s'allumera.
En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (symbole petit) le brûleur fonctionnera au minimum.
Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé) .

Entretien:
La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.
- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:
Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage, en enlevant et en lavant les grilles, les bacs et les brûleurs, en faisant attention à ce qu'aucune saleté et aucun liquide ne tombe à l'intérieur des brûleurs afin de ne pas boucher les injecteurs et empêcher le fonctionnement des brûleurs. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement.
Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

## 8.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR FOUR

Allumage et extinction du brûleur du four:
Le brûleur du four est alimenté par un robinet thermostatique avec sécurité. Pour l'allumage du brûleur pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (de 150°C à 300°C indiquée sur la manette) en fonction de la température désirée du four (fig. 5). Appuyer à fond sur la manette et en même temps appuyer aussi sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Si le brûleur s'éteint, répéter l'opération. Positionner la manette sur la position de la température désirée du four.
Si l'allumeur du piézo-électrique (19) n'allume pas le brûleur, effectuer l'allumage manuellement, en approchant une flamme au trou (27) sur le panneau inférieur du four, avec la porte ouverte, en maintenant enfoncée la manette (8) comme décrit précédemment.

Entretien:
La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par un technicien qualifié, au moins deux fois par an.
- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:
Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement.
Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

**N.B.:** ne pas laisser la porte du four ouverte durant le fonctionnement, pour éviter la surchauffe des manettes et des robinets de commande des brûleurs au risque de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil

## 8.3 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Attention: l'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau ni à l'aide d'un nettoyeur haute pression!**

Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux, d'eau et d'un détergent ne contenant ni chlore ni substances abrasives pour ne pas endommager l'acier. Une fois le nettoyage effectué, rincer à l'eau et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

- Instructions en cas de non-utilisation de l'appareil pendant une longue période:
  Nettoyer à fond à l'appareil en suivant les instructions fournies à cet effet et l'essuyer.

- Instructions en cas d'anomalie:
  En cas d'anomalie éteindre l'appareil et faire appel au service d'assistance.

- Entretien:
  Les opérations d'entretien doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié.
  Il est recommandé de faire appel au moins une fois par an à un installateur qualifié pour procéder au contrôle de l'appareil.
  Il est par ailleurs recommandé d'établir un contrat d'assistance.

# 9 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES

## 9.1 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES DES BRÛLEURS "C" ET "D" AVEC ALLUMAGE PIÉZO-ÉLECTRIQUE

BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNERS
BURNERS

"C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

Mod. PCGM 70
PCGM 110
CFGM 70
CFGM 110

FIG. 1

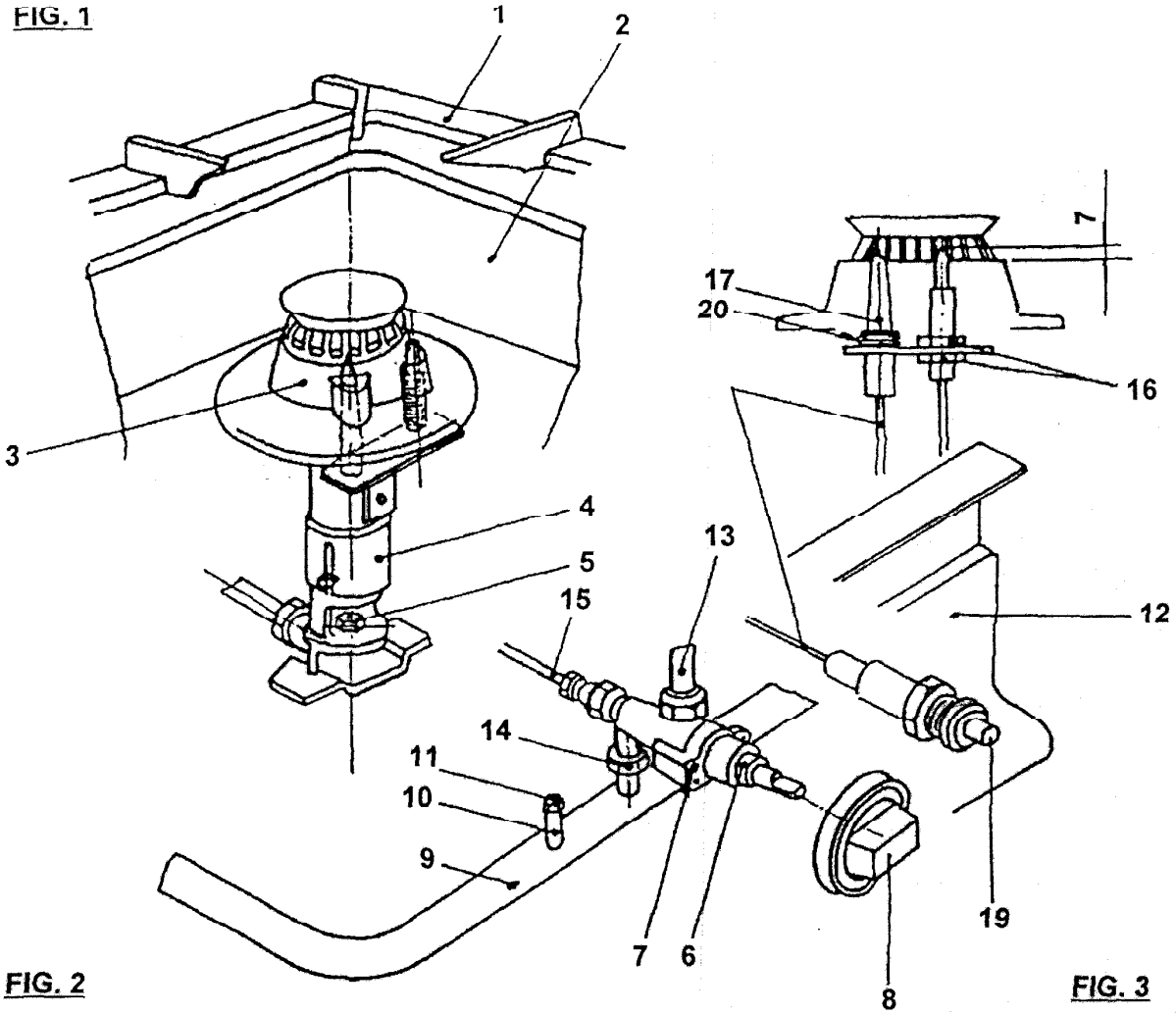



FIG. 2

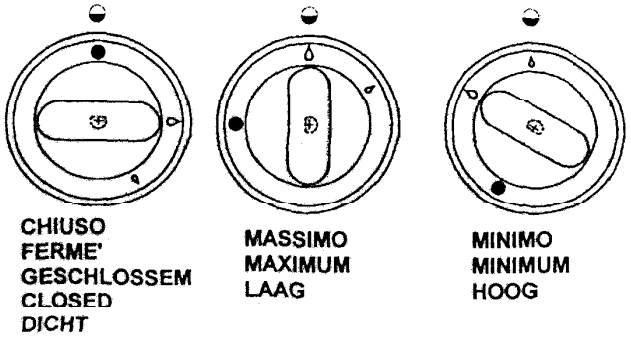
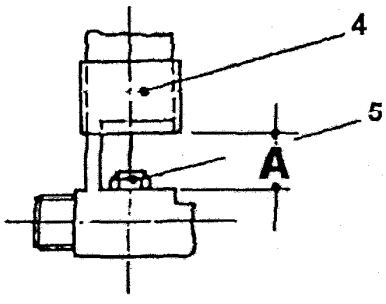



FIG. 3



## 11.3 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES DU BRÛLEUR FOUR

FIG. 4

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
"F" = 5 kW

MOD. CFGM 70
CFGM 110

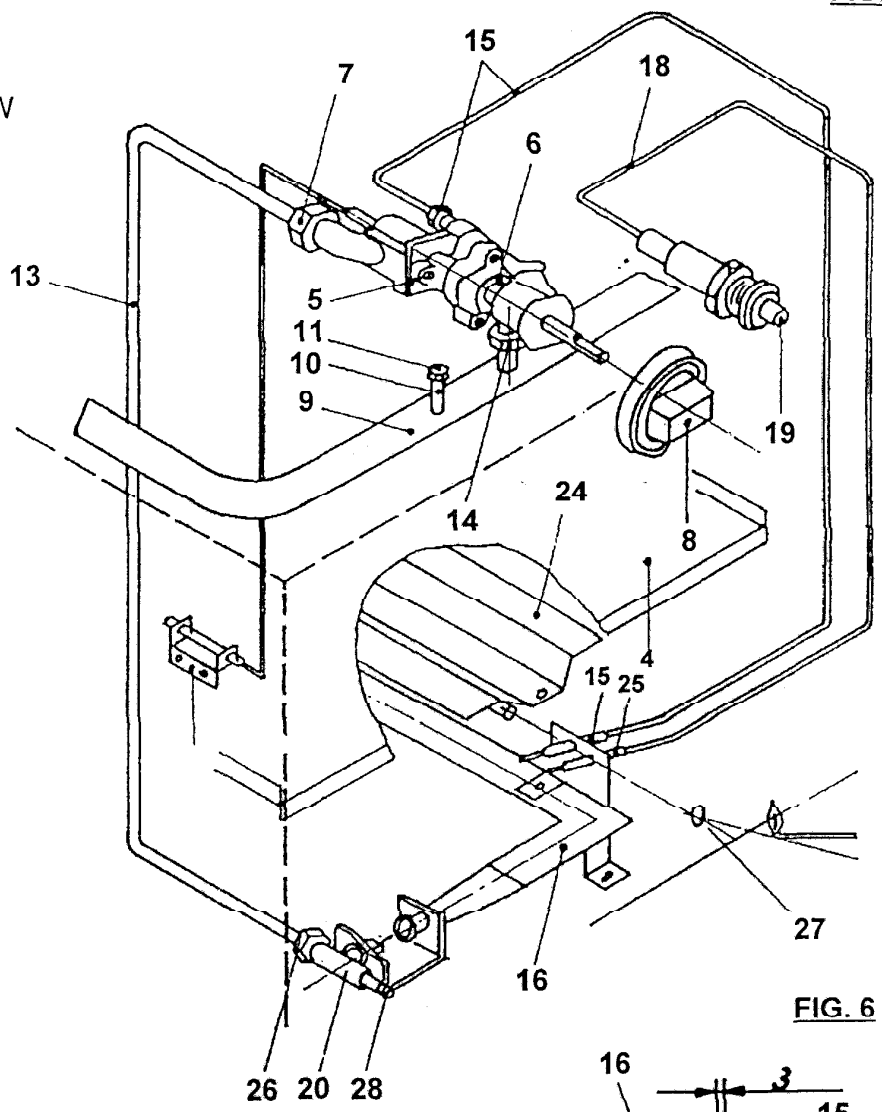
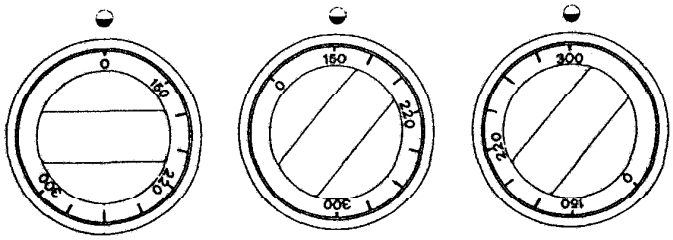



FIG. 5




CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 6

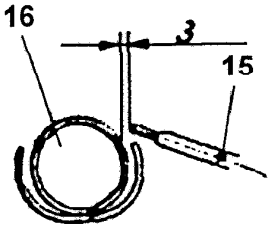



FIG. 7